



**Appellation** : DOC Barbera d'Asti Italie.

**Dénomination** : Rosso Fuoco.

**Le domaine** : Vite Colte

Vite Colte est un groupement composé de personnes qui croient fermement en un concept de qualité partagée, où la responsabilité des individus fait partie intégrante du résultat final. Vignerons, camarades, amis. Les membres de Vite Colte sont "complices" d'un projet qui demande un souci de qualité à la hauteur de la rigueur des protocoles avec lesquels il est mené. Ainsi, chaque viticulteur perçoit une redevance basée sur la superficie plantée et non sur la quantité de vin produit, afin d'obtenir le plus haut niveau de qualité.

Les vignes de cette sélection issue de l'agriculture biologique sont situées dans une zone à faible densité viticole.

**Le terroir** : Argilo-Calcaire.

**Les Cépages** : 100% Barbera.

**Elevage** : En cuve Inox.

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation** :

Couleur rouge rubis intense. On retrouve une bouche bien équilibrée avec des notes de fruits rouges, comme la groseille et la fraise. On distingue également une légère acidité plutôt agréable avec quelques nuances de réglisse et myrtille.

**Certification** : Agriculture Biologique.

